

PRODUCTO	Brie 60% m.g. 2x1kg
-----------------	----------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S. 60%.
Artículo	1475
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca y NATA pasteurizada, sal, coagulante microbiano, fermentos LÁCTICOS y cultivos de maduración, agente reafirmante (cloruro de calcio). Origen de la leche: Francia. Transformación de la leche: Francia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa total	%	30
S. coagulasa +	ufc/g	<100	M.G.E.S	upH	60
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro.
Sabor: Suave, sabores lácticos ligeros.
Apariencia: Forma aplastada, corteza delgada y mohosa de color blanco, algo aterciopelada.
Consistencia: La pasta es untuosa y flexible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1553	
	kcal	375,5	
Grasas	g	32,85	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	23,4	
Hidratos de carbono	g	0,8	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	17,8	
Sal	g	1,168	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?				
1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

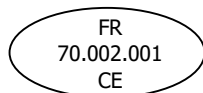
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	45 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	3324040200426
Código EAN 14	23324040201694
Cajas por palet	238
Cajas por capa	7
Capas por palet	34
Medidas del producto	Ø 205x40 mm
Medidas de la caja	445x220x55 mm
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

1 rue de la fromagerie - 70500 ABONCOURT GESINCOURT - Francia

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 25/01/2024
Revisión: 3

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.